



## TABLE D'HÔTE MIDI

2 SERVICES - 44\$

### ENTRÉES

**Salade maraîchère** - au gré de la récolte

**Tartare de bœuf (+ 5 \$)** - huile d'épinette - moutarde de cèpes - jaune d'œuf confit

**Gaspacho de tomates et baies de la ferme La Récolte de la Rouge**

*fraises - tomates cerises - oignons verts - glace basilic*

**Carpaccio de saumon** - émulsion wasabi-soya - crème sure à l'encre de seiche - concombre - radis

**Tomates de la ferme La Récolte de la Rouge** - espuma de burrata - vinaigrette de tomate et kalamansi

### PLATS PRINCIPAUX

**L'agneau confit (+ 5 \$)** - comme une pastilla, caviar d'aubergine au soja - salade de jeunes pousses

**L'onglet de bœuf AAA (+ 5 \$)** - moutarde de cèpes maison - chimichurri - gratin dauphinois ou frites

**La pêche (+ 5 \$)** - comme un aïoli à la fleur d'ail - légumes du jour

**Short ribs de bœuf** - déclinaison autour du maïs

**Romaine grillée** - sauce César - parmesan - bacon - poulet croustillant - anchois marins

**Risotto vert** - légumes de saison

*Chef Exécutif: Benjamin Patrier*

*Sous-chef: Emmanuel Lottin*

